



Slowakije

Bryndzové pirohi

200 gr. bryndza
ong. 600 gr. aardappelen
1 pond bloem
½ el. zout
1 ei
bieslook
een beetje melk

voor de liefhebbers:

blokjes gerookt spek, zoveel als je lust
zure room

Kook de aardappelen in de schil gaar.

Pel de schil van drie van de aardappelen en pureer ze. Meng ze met de bloem, het zout en het ei. Knead er een deeg van. Doe er een beetje water bij als het deeg te droog is.

Zet het deeg even opzij en schil nu de rest van de aardappelen. Pureer ze en meng ze, met een mixer, met een scheutje melk, de fijngemaakte bryndza en wat bieslook. Dit is straks je vulling.

Bestuif nu een houten werkblad en je deegroller met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap. Neem dan een glas of kopje met een diameter van zo'n acht centimeter en steek daarmee rondjes uit het deeg.

Neem een theelepel van de vulling en leg deze in het midden van het rondje. Maak de randen vochtig zodat ze goed aan elkaar plakken. Klap het dan dubbel, over de vulling heen, en plak de randen goed aan elkaar. Druk er, als versteviging, met je nagels of met de punten van een vork ribbels in. Ga zo verder met de rest van het deeg.

Laat de pirohi in een ruime pan kokend gezouten water glijden. Zorg m.b.v. een houten lepel dat ze niet aan elkaar of aan de bodem van de pan blijven plakken. Ze zijn gaar als ze weer boven komen drijven. Dat zou best wel eens een minuut of zeven kunnen duren. Schep ze als ze gaar zijn uit het water en laat ze even uitlekken in een zeef.

Ondertussen heb je natuurlijk je spekjes gebakken. Leg op ieder bord wat pirohi, schep er een flinke lepel zure room op en strooi er wat spekjes overheen. Ten slotte nog wat opleuken met fijngehakte bieslook.